Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

KALORIK

KALORIK

Induction Cooking Plate

Plaque à Induction

KALORIK

IKP 40625

www.KALORIK.com

120V~ 60Hz 1300W (10.8A)

↑
Front cover page (first page)

Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

EN OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Check that the voltage in your home corresponds to that stated on the appliance.
3. Do no touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shocks do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or any liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not use appliance for other than intended use.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
14. A fire may occur if the cooking plate is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
15. To disconnect, turn any control to "MIN" or "OFF", then remove plug from wall outlet. Never put metal objects such as knives, forks, spoons or lids on the plate as these might get very hot.
16. Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.

17. Stand the appliance on a table or flat surface. Do not let the cord hang.
18. Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
19. Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
20. The temperature of the surfaces may be very high when the appliance is in use. Never touch those surfaces during use, and only handle the buttons. After use, the ceramic plate may still be hot for a while, depending on how long it has been heating. Avoid contact with this surface.
21. Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur.
22. Your appliance is equipped with an internal cooling system for which the ventilation openings need to be clean and they should never be obstructed. Check their state regularly and clean them if necessary.
23. Always unplug the appliance when it is not in use.
24. Be extremely careful, as oil or fat preparations might catch fire when overheated.
25. When using the appliance under an extractor hood, make sure to observe the minimal distance advised by the producer. It is even wiser to double this distance.
26. Let about 10cm / 4 inches of free space around the appliance in order to allow proper air circulation.
27. Only use the appliance for food that is supposed to be cooked.
28. Never use receptacles in terracotta, glass, aluminium or copper, but only use receptacles especially made or compatible with induction cooking plates. Moreover, these receptacles must have a flat bottom with a diameter between 12cm and 26cm (4.5 to 10.3 inches).
29. Do not place the induction cooking plate next to devices or objects which react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, cassette recorders, etc.).
30. Do not place any magnetic objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.
31. ⚠ Immediately unplug the appliance if a crack appears and make sure it is controlled by a qualified electrician or the aftersales service of the manufacturer.

32. Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
33. Please note: Should the symbol ⚠ be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means: CAUTION, this surface may get very hot during use.
34. The symbol ⚠ is always put on the surface with the highest temperature, however the other metallic or non-metallic surfaces can also become very hot during use and it is therefore advisable to always handle them with care and if possible with the help of isothermal gloves or other thermal protection. In case of doubt concerning the temperature of a certain surface it is always preferable to protect oneself.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ **The induction cooking plate will function only when a cooking utensil that is suitable for induction is standing on the plate! When no pot or pan has been put on the plate, the appliance will switch off immediately for safety reasons. Always test your pots and pans with a magnet beforehand – if the magnet sticks to the pot or pan, it is suitable.**

TECHNICAL DATA

Voltage: 110/120V~ 60Hz
Freestanding use only – not for built-in use!
Power: up to 1300 W max.
8 power settings: 100-300-500-700-900-1100-1200-1300W
Temperature regulation: up to 465°C max
8 temperature settings: 140-195-250-300-355-390-430-465°F
Time regulation: 1 minute – 2 hours 59 minutes

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way**.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. The use of an extension cord is not recommended.
However, if you make use of an extension cord, care is to be exercised in its use:

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

WHAT IS INDUCTION COOKING?

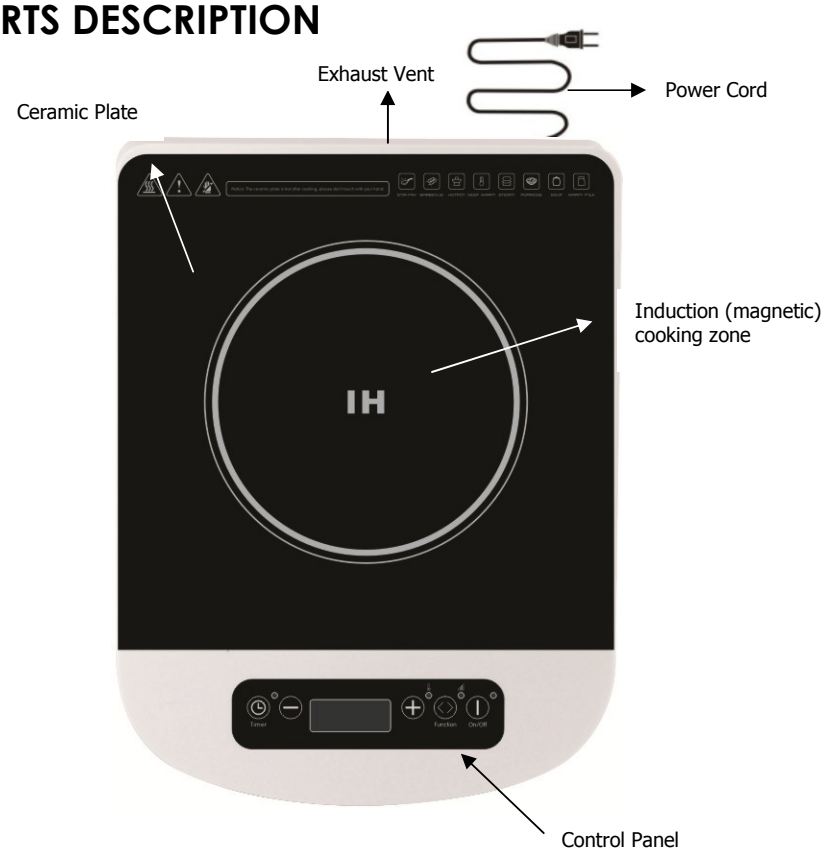
Induction cooking uses electromagnetic energy to heat cookware. When cookware with a magnetic bottom is placed on an induction cooktop, a coil inside the induction cooking plate produces a strong, alternating magnetic field. This field flows through the cookware, causing molecules inside to vibrate very rapidly. These vibrations in turn make the cookware (but not the cooking plate) hot almost immediately.

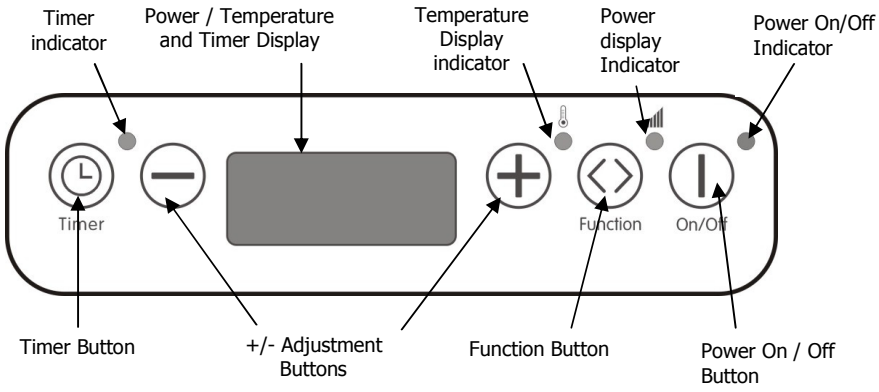
Induction cooking plates allow you to adjust the cooking heat instantly and with much greater precision than traditional cooking plates. They are also faster to heat, safer (as they are not hot to the touch), and more energy-efficient than any other cooking technology. The glass top is also a breeze to clean, with little to no burnt residue.

Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

PARTS DESCRIPTION





GENERAL USE

- Place the induction cooking plate on a flat, dry and heat-resistant surface, near a wall outlet.
- Put induction-compatible cooking utensils in the middle of the plate and plug in the appliance.
- As soon as the appliance is plugged in, a beep will sound, and the "On/Off" indicator will start blinking briefly.
- Switch the appliance on: with a light fingertip press the on-off switch; "_ _ _ _" appears on the display. The internal fan is set in motion.
- Start the induction with a press on the „Function" key, 900 appears on the display as standard default for the power. Press the "+" or "- " buttons to choose between the power settings. This "Power" mode is recommended for the heating of liquids (see below).
- Alternatively, press the "Function" key again to switch to the temperature indication mode; Press the "+" or "- " buttons to choose between the temperature settings. This „Temperature" mode is recommended for the heating of solid food requiring a temperature regulation (see below).
- If you want to use the "Timer" function: Press the Timer key – 00:00 appears on the display. Press the „+" to adjust the minutes, and the „-„ button to adjust the hours. The timer can be set between 1 minute and 2 hours 59 minutes. The timer will start a few seconds after the time is set, or after you confirm the time by pressing the „Timer" key again. If you do not press any buttons, no time limit will be set. If you want to stop cooking before the time is elapsed, simply press the „On/Off" key again.
  The cooking plate will then shut off automatically once the time is elapsed.

Note: NEVER heat an empty cookware! This will cause the unit to overheat, damage the cookware and/or cause the unit to shut off.

Note: If you take the pot or pan from the plate during use, a "beep" will sound as well and "E1" will be displayed. Eventually the unit will switch off. It is preferable to switch the appliance off before removing the pot or pan.

Important! The temperature function should be used when a specific cooking temperature is requested. When selected, the temperature of the food is monitored and regulated – the unit will cycle on and off to maintain the chosen temperature! On the other hand, when using the "Power" function, the temperature is not regulated and heating will be continuous - so preferably use this function when a specific temperature is not required, for example to bring water to a quick boil. **As a rule, the power function is more aimed to heating liquids, while the temperature function is more aimed to cooking solid food.**

SUITABLE UTENSILS

It is easy to check if your cookware is compatible – simply use the tester provided or a magnet to check if the bottom of the cookware is magnetic. If it is, and the magnet sticks, then it will work perfectly with your induction cooking plate.

Suitable cooking utensils (magnetic):
Steel or cast iron, enamelled iron, some stainless steel, flat pans/pots with a diameter of 4 ¾ to 10 ¼" (12 to 26cm). The bottom needs to be magnetic to be induction compatible.

Unsuitable cooking utensils:
Heat-resistant glass, ceramic moulds (casserole dish), copper, aluminium, pans/pots with a rounded bottom (not flat – e.g. a wok) or pans/pots with a diameter of less than 12cm (4 ¾").

A magnetic tester is supplied. Please place the tester beforehand on the external bottom of the utensil (pan or pot) you want to use, to make sure it is compatible with an induction cooking plate.

CLEANING

- Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down.
- Wipe the housing only with a moistened cloth or sponge.
- Do not clean with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish.
- The ceramic plate can also be cleaned with a damp cloth or sponge. Use a commercially available special cleansing agent

for ceramic glass hobs and induction cooking plates to remove stubborn stains or discolorations on the plate, and if necessary also a stainless steel wool sponge.

- Do not immerse in water or any other liquid.

ERROR CODE TABLE

Error code	Cause	Suggested solution
E0, E2, E5, E6 or E7	Internal circuit error – parts could be overheating or have an open or short circuit	Contact Kalorik's Customer Service. See the „Warranty section" for details.
E1	Cookware not detected	1. Check if the cookware has a magnetic bottom. 2. Ensure the cookware is placed within the circular placement guide indicated on the glass top 3. Cookware was removed during cooking – replace back on cooktop.
E3	Voltage too high	Have your power supply checked (it should be 110/120V AC); Unplug the appliance, wait about 2 min. and plug in the appliance again
E4	Voltage too low	Have your power supply checked (it should be 110/120V AC); Unplug the appliance, wait about 2 min. and plug in the appliance again
E7	Overheat protection	1. In "Power" mode: check that the liquid has not completely evaporated (Boil dry). 2. If you are not heating liquids, switch the unit off and then back on; switch to "Temperature" mode to enable a correct temperature regulation 3. In "Temperature" mode: switch the unit off, remove the cookware and leave the appliance cool down.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

OVERHEAT PROTECTION

The induction cooking plate is equipped with an automatic overheating protection feature.

If your cooking plate overheats and reaches a temperature of over 320F while in "Power" mode (liquids usually stay at a maximum temperature of 212F), a prolonged beep will sound and error code E7 will be displayed. If this happens, the plate will not shut off automatically. After reviewing, if you consider the situation to be normal, we suggest to first switch the unit off and back on, than select the "temperature" mode instead of "power" mode, as "temperature" mode is more adapted to the cooking of solid food, while the "power" more is more adapted to the heating of liquids (it works continuously at the set power and does not regulate a temperature).

In "Temperature" mode, since oil temperature can be much higher than water temperature, the overheat protection will be triggered at 445F. When the unit detects a temperature above this limit, intermittent heating mode will be automatically engaged to avoid a too high temperature increase and allow for a safe cooking.

WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill out this warranty card online, at the following address: **www.KALORIK.com**

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, if the KALORIK product, upon inspection by KALORIK, is proven defective, it will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return

the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at **www.KALORIK.com** or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).
When sending the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Customer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Thursday from 9:00am - 5:00pm (EST) and Friday from 9:00am - 4:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

KALORIK Customer Service Department
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

(FR) MODE D'EMPLOI

CONSIGNES DE SECURITÉ

Pour utiliser un appareil électrique, des précautions élémentaires sont à respecter, telles que celles énumérées ci-dessous :

1. **LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS.**
2. Vérifiez que la tension du réseau électrique corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez les poignées et les boutons.
4. Pour écarter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants.
6. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
7. Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou si l'appareil a présenté un dysfonctionnement ou est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service autorisé pour le faire vérifier ou réparer.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
11. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou d'un comptoir et évitez qu'il touche une surface chaude.
12. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
13. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
14. Pour écarter les risques d'incendie pendant le fonctionnement de l'appareil, ne le couvrez pas et assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec des matières inflammables notamment rideaux, tentures, cloisons, etc.
15. Pour déconnecter l'appareil, placez tous les boutons sur la position MIN ou arrêt, et débranchez l'appareil.

16. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
17. Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute. Prenez garde à ce que le cordon ne pende pas.
18. Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
19. Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
20. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. En cours de fonctionnement, ne touchez pas ces surfaces et ne manipulez que les boutons. En fin de cuisson, la surface de l'appareil reste chaude pendant une courte période dépendant de la durée d'utilisation. Evitez tout contact avec cette surface.
21. Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
22. Votre appareil est équipé d'un système de refroidissement interne qui nécessite que les ouïes d'aération pratiquées tout autour de la base ne soient jamais obstruées. Vérifiez régulièrement leur état et au besoin nettoyez-les.
23. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
24. Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent.
25. Lors de l'utilisation en-dessous d'une hotte, veillez à respecter la distance minimale conseillée par le fabricant de celle-ci.
26. Veuillez à laisser un espace libre de 10 cm minimum tout autour de l'appareil afin de ne pas empêcher la libre circulation de l'air.
27. Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
28. N'utilisez jamais de récipients en terre cuite, en verre, en aluminium ou en cuivre mais faites usage de récipients spécialement conçus pour la cuisson à induction. De même, n'utilisez pas de récipients avec une base arrondie de diamètre inférieur à 12 cm ou supérieur à 26 cm.

29. Ne posez pas la plaque chauffante à induction à côté d'appareils ou d'objets qui sont sensibles aux champs magnétiques (par exemple les radios, les téléviseurs, les magnétophones à cassette, etc.).
30. Ne posez pas d'objets magnétiques, tels que des cartes de crédit, des cassettes, etc. sur la surface vitrée pendant la marche de l'appareil.
31. ⚠ Si la surface de cuisson de votre appareil est fêlée, déconnectez-le de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et faites-le examiner par un service qualifié ou bien par le service après-vente du fabricant..
32. Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.
33. Note: Lorsque le symbole ♨ est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.
34. Le symbole ♨ est toujours apposé sur la surface dont la température est la plus élevée, cependant les températures des autres surfaces métalliques ou non peuvent aussi devenir très chaudes pendant l'utilisation et il convient donc de toujours les manipuler avec précaution et si possible au moyen de gants isothermes ou autres dispositifs de protection thermique. En cas de doute sur la température d'une surface il sera toujours préférable de se protéger.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

⚠ **Le réchaud électrique à induction ne fonctionne que quand un ustensile approprié à l'induction est mis dessus! Lorsqu'il n'y a pas de casserole sur le réchaud, l'appareil s'éteindra immédiatement par mesure de sécurité. Testez toujours vos casseroles et poêles à l'avance à l'aide d'un aimant – si l'aimant reste collé, elles sont adaptées à l'appareil.**

DONNÉES TECHNIQUES

Tension: 110/120V~ 50Hz
Pose libre uniquement - Ne pas encastrer !
Puissance: jusqu'à 1300 W max.
8 niveaux de puissance: 100-300-500-700-900-1100-1200-1300W
Régulation de la température: jusqu'à 465°F max
8 températures: 140-195-250-300-355-390-430-465°F
Régulation du temps: 1 minute – 2 heures 59 minutes

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉES

Cet appareil est équipé d'une prise polarisée (une des deux tiges métalliques est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne peut être introduite que d'une seule façon dans la fiche murale. Si cette prise ne rentre pas correctement dans la fiche, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise polarisée.**

CONSIGNES CONCERNANT LE CORDON

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). L'utilisation d'une rallonge est fortement déconseillée.
Cependant, si vous utilisez une rallonge:

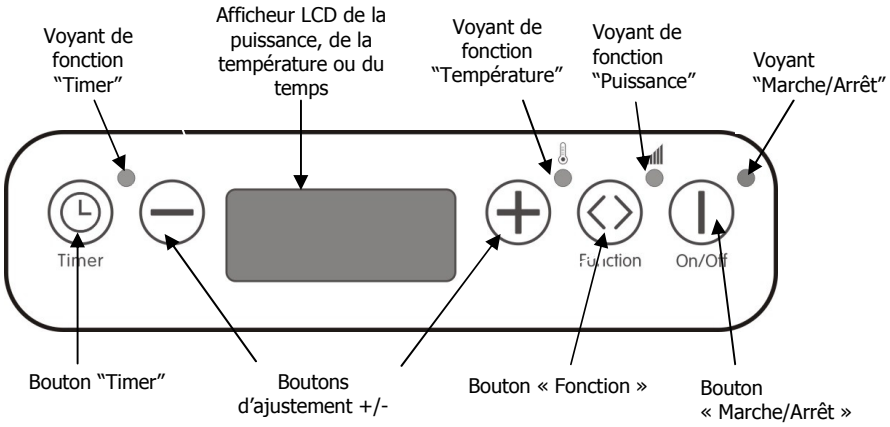
- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge soit égal ou supérieur à celui de l'appareil. Une rallonge avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- La rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou de la table afin d'éviter que les enfants ne le tirent ou trébuchent.

QU'EST-CE QUE LA CUISSON PAR INDUCTION ?

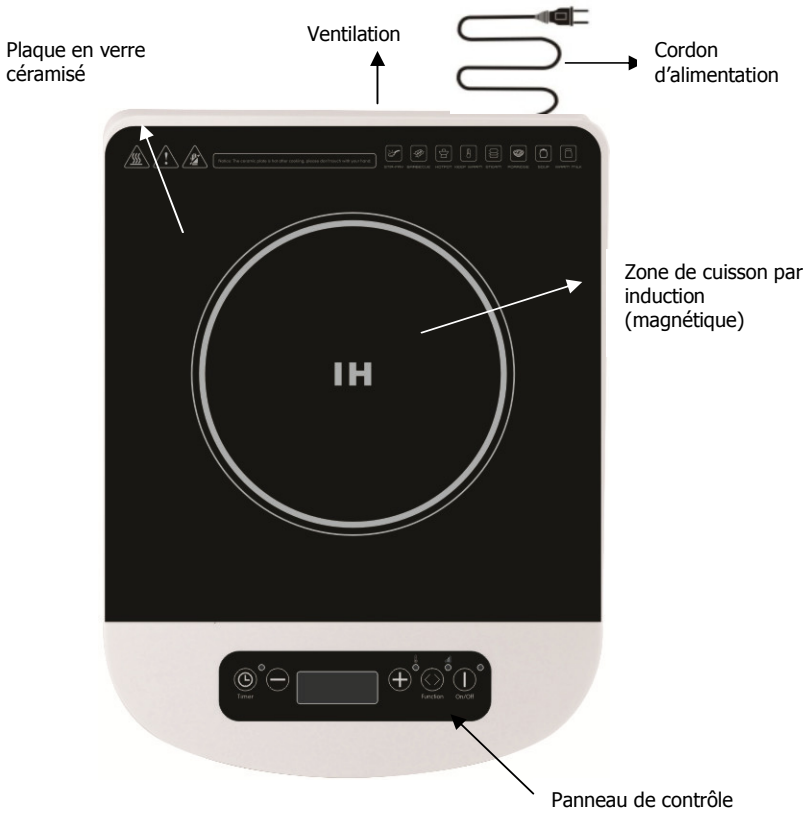
La cuisson par induction utilise l'énergie électromagnétique pour chauffer les ustensiles de cuisson. Quand une poêle ou une casserole, au fond magnétique, est posée sur une plaque à induction, un serpentin placé dans le corps de la plaque produit un fort champ magnétique qui parcourt l'ustensile de cuisson. Les molécules y vibrent alors de façon intense, ce qui a pour conséquence que l'ustensile de cuisson chauffe quasi-instantanément.

Une plaque à induction vous permet d'ajuster la chaleur de cuisson instantanément, et avec une bien plus grande précision que les plaques de cuisson traditionnelles. La technologie d'induction chauffe plus rapidement, est plus sure car les plaques ne sont pas chaudes au toucher, et plus économique en énergie que tout autre technologie de cuisson. La surface de cuisson en verre est également très facile à nettoyer, avec peu ou pas de résidus de cuisson brulés.

DESCRIPTION



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



UTILISATION

- Mettez un ustensile de cuisine compatible avec la cuisson par induction au milieu de la plaque et branchez l'appareil.
- Quand l'appareil est branché, un bip sonore retentit, et le voyant lumineux Marche/Arrêt ("On/Off") commence à clignoter.
- Pour allumer l'appareil: appuyer légèrement sur le bouton marche/arrêt ("ON/OFF"). „ _ _ _ _ „ apparait sur l'afficheur et le ventilateur interne se met en marche.
- Commencez l'induction en appuyant sur la touche de fonction « Function »; le niveau de puissance 900 apparaît sur l'écran par défaut. Appuyez sur les boutons "+"ou "-" afin de choisir entre les

différents niveaux de puissance. Le mode "Puissance" est recommandé pour chauffer des liquides (voir plus loin).

- Appuyez à nouveau sur la touche de fonction « Function » pour entrer dans le mode d'indication de la température, qui est par défaut sur la valeur maximale 430°F. Appuyez sur les boutons "+"ou "-" afin de choisir entre les différentes températures. Le mode « Température » est recommandé pour la cuisson des aliments solides, demandant une régulation de la température (voir plus loin).
- Si vous souhaitez utiliser la fonction « Timer » (compte à rebours) appuyez sur la touche « Timer » – 0:00 apparaît sur l'écran. Appuyez sur le bouton "+" pour régler les minutes, et le bouton "-" pour régler les heures. Le compte à rebours peut être fixé de 1 minutes à 2 heures 59 minutes, et démarrera quelques secondes après que le temps ait été fixé, ou si vous pressez le bouton "Timer" une seconde fois. Si vous voulez arrêter le compte é rebours avant la fin du temps fixé, appuyez simplement sur la touche "On/Off".
- La plaque de cuisson arrêtera la cuisson automatiquement une fois le temps écoulé.

Note : ne laissez jamais chauffer un ustensile de cuisine vide. Cela peut faire surchauffer l'appareil et endommager l'ustensile.

Note : si vous retirez l'ustensile en cours de cuisson, un bip sonore va retentir et « E1 » va s'afficher sur l'écran. Après peu de temps, l'appareil s'éteindra de lui-même. De préférence, mettez l'appareil hors tension avant de retirer l'ustensile de cuisine.

Important : utilisez la fonction « Température » quand une température de cuisson spécifique est demandée. Une fois sélectionnée, la température de la préparation sera contrôlée et régulée – l'induction s'allumera et s'éteindra par cycle pour maintenir la température souhaitée ! En revanche, la fonction « Puissance » ne régulera pas la température et la chauffe est permanente – utilisez donc cette fonction de préférence quand une température n'a pas besoin d'être maintenue – par exemple pour faire bouillir de l'eau. **En règle générale, la fonction « température » est plus adaptée à la cuisson des aliments solides, et la fonction puissance à la chauffe des éléments liquides.**

USTENSILES POUR LA CUISSON PAR INDUCTION

Il est très facile de vérifier si vos ustensiles sont compatibles – utilisez simplement le testeur fourni, ou n'importe quel aimant, pour vérifier que le fond de l'ustensile est magnétique. Si c'est le cas, et que l'aimant est attiré, alors l'ustensile fonctionnera avec votre plaque à induction.

Ustensiles de cuisine adéquats (magnétiques):
De l'acier ou de la fonte, du fer émaillé, certains aciers inoxydables, des poêles/casseroles plates, avec un diamètre d'environ 12 à 26cm. Le fond de l'ustensile doit être magnétique!

Ustensiles non adéquats:
Du verre résistant à la chaleur, des moules en céramique (moule à soufflé), du cuivre, de l'aluminium, des poêles/casseroles avec un fond arrondi (pas plat – par exemple un wok), ou des poêles/casseroles avec un diamètre de moins de 12 cm.

Un testeur magnétique est fourni ! Placez-le au préalable sur le fond extérieur de vos ustensiles de cuisine, pour vous assurer de leur compatibilité avec votre appareil.

NETTOYAGE

- Veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.
- Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge légèrement humide.
- Ne nettoyez jamais votre appareil à l'aide de produits abrasifs car cela abîmerait le revêtement.
- Vous pouvez nettoyer la plaque céramique aussi à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge légèrement humide. Pour enlever des taches ou des décolorations tenaces sur la plaque, utilisez un produit d'entretien spécial pour les plaques de cuisson vitrocéramiques / induction que vous trouverez dans le commerce, et si nécessaire vous pouvez aussi utiliser délicatement une éponge métallique.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Cause	Solution proposée
E0, E2, E5, E6	Court-circuit interne – des éléments peuvent avoir surchauffé ou présenter un court-circuit.	Contactez le service clientèle de Kalorik. Voir la section „Garantie" pour plus de détails.
E1	Ustensile de cuisine non détecté.	1. Vérifiez si l'ustensile a un fond magnétique. 2. Assurez-vous que l'ustensile est bien centré dans les guides inscrits sur la plaque en verre. 3. L'ustensile a été retiré en cours de cuisson, remettez le en place.
E3	Voltage trop élevé.	Vérifiez que le courant d'alimentation est bien du 110-120V alternatif. Débranchez l'appareil et attendez 2 minutes avant de le brancher à nouveau.
E4	Voltage trop bas.	Vérifiez que le courant d'alimentation est bien du 110-120V alternatif. Débranchez l'appareil et attendez 2 minutes avant de le brancher à nouveau.
E7	Protection contre la surchauffe.	1. En mode puissance: Vérifiez que tout le liquide n'est pas évaporé. 2. Si vous ne faites pas chauffer des liquides, éteignez puis rallumez l'appareil, et passez en mode « Température » pour une régulation de la température adéquate. 3. En mode « Température» : arrêtez la cuisson des aliments, retirez l'ustensile et laissez refroidir la plaque de cuisson.

Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

Votre plaque à induction est équipée d'une protection contre la surchauffe.

En mode « Puissance », si votre réchaud chauffe trop (et détecte une température supérieure à 320F/160C (habituellement le signe d'une casserole vide puisque l'eau maintient une température maximum de 212F / 100C), un bip sonore continue retentira et le code d'erreur E7 s'affichera. La plaque de cuisson ne s'éteindra pas automatiquement. Si cela arrive, contrôlez immédiatement et, si vous pensez que la situation est normale, nous vous suggérons d'éteindre puis de ré-allumer la plaque de cuisson, et de passer en mode « Température » au lieu du mode « Puissance ». Ceci permettra une régulation de la température, et est recommandé pour la cuisson des aliments solides. Le mode « Puissance » est plus adapté à la chauffe des éléments liquides et fonctionne continuellement (pas de régulation).

En mode « Température », puisque l'huile peut chauffer à des températures beaucoup plus hautes que l'eau, la protection contre la surchauffe sera déclenchée à 445F / 260C. Si l'appareil détecte une température au-dessus de cette limite, la température sera automatiquement régulée pour éviter un accroissement trop fort de la chaleur.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

GARANTIE

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : **www.KALORIK.com**.

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur le territoire des Etats-Unis, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit originel qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à

vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agrée (visitez notre site internet **www.KALORIK.com** ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à:

KALORIK Customer Service Department
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.

K120501 **www.KALORIK.com**